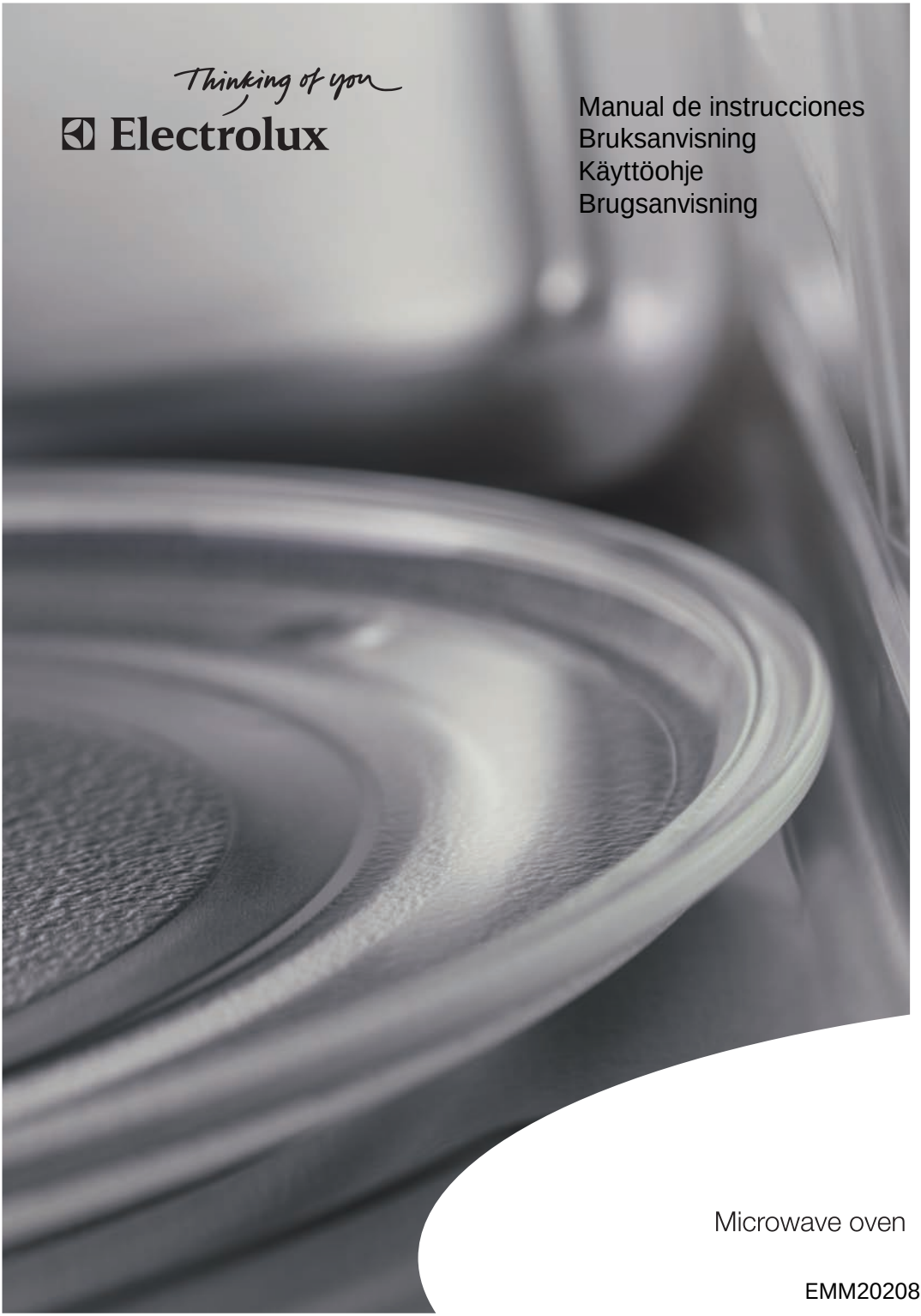
Thinking of you

Electrolux

Manual de instrucciones
Bruksanvisning
Käyttöohje
Brugsanvisning



Microwave oven

EMM20208

We were thinking of you
when we made this product

Bienvenido al mundo Electrolux

Gracias por elegir un producto Electrolux de primera clase, el cual esperamos le proporcione una gran satisfacción en el futuro. Electrolux ambiciona ofrecerle una amplia variedad de productos de calidad que haga su vida más cómoda. Usted encontrará algunos ejemplos en la portada de este manual. Por favor, tómese unos minutos para estudiar este manual de modo que pueda aprovecharse de los beneficios de su nueva máquina. Nosotros prometemos proporcionarle una experiencia superior como usuario y mucha tranquilidad. ¡Buena suerte!

Índice de materias

Normas de seguridad	5
Familiarícese con el horno	9
Antes de cocinar por primera vez	10
Tablas	12
Consejos prácticos	13
Limpieza y cuidados	14
Datos técnicos	14
Instalación	15
Información medioambiental	16
Garantía Europea	16
www.electrolux.com	68

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:

Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.

Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Normas de seguridad

Nota: No utilice el horno microondas si cree que tiene algún defecto, o si no está seguro del funcionamiento del horno o de las condiciones de la puerta y del burlete de la misma, consulte a un taller autorizado. Lea minuciosamente las siguientes instrucciones, para evitar fuga de microondas:

1. En ninguna circunstancia se ha de emplear el horno microondas con la puerta abierta, o con los cierres de la puerta o el interruptor de seguridad averiado. No intente nunca modificar el mecanismo de cierre de la puerta.
2. No ponga nunca en marcha el horno si alpo interfiere el correcto cierre de la puerte. No deje que se acumule comida ni grasa en el lado interior de la puerta o en las superficies de hermeticidad de la puerta en el horno. Límpielas.
3. El horno microondas no deberá usarse si la puerta del horno, las superficies de hermeticidad de la puerta del horno están dañadas o gastadas, si la carcasa del horno está dañada o torcida, lo cual puede hacer que la puerta no encaje herméticamente. Tampoco si las bisagras de la puerta están dañadas o sueltas.
4. No trate nunca de modificar o reparar el horno Usted mismo. La reparación deberá hacerla una empresa de servicio autorizada.

El horno microondas es seguro, pero debe leer esta información y los demás textos de advertencia de las instrucciones para evitar el uso incorrecto y el riesgo de accidentes. Lea minuciosamente esta sección antes de
instalar y utilizar el horno.

- El horno ha sido diseñado para la preparación normal de comidas en un hogar. Si se emplea para otros propósitos, puede haber riesgos de daños personales y/o materiales.
- El horno está diseñado para ser usado por adultos. No deje que los niños jueguen con el horno, ni tampoco deje a los niños pequeños sin vigilancia en las cercanías de un horno microondas en marcha.
- Los trabajos de instalación, prolongación del cable, etc., han de ser realizados por personal cualificado. El trabajo realizado por personas sin los conocimientos adecuados puede averiar el horno y producir daños personales y/o materiales.
- No utilice nunca un horno averiado. Desconecte la corriente del horno. Si está enchufado en una toma de pared, desconecte el enchufe (sáquelo agarrando el enchufe, sin tirar nunca por el cable). En otros casos, saque el

fusible para el horno de la caja de fusibles.
- En caso de avería o mal funcionamiento, consulte a un taller autorizado para su reparación. Asegúrese de que emplean piezas de repuesto originales.
- Asegúrese de que el horno está desconectado para la limpieza y el mantenimiento.
- Tenga también cuidado de que no entre agua en el horno ni en la abertura de ventilación, lo cual podría averiar los componentes eléctricos.
- No utilice el horno vacío, dado que podría sufrir serios daños. Para toda prueba de funcionamiento, o cuando se van a cocer pequeñas cantidades de comida, ponga una taza de agua en el horno para que absorba la potencia de las microondas.
- Emplee siempre el plato de vidrio y el soporte del plato en el fondo del horno.

Cuando se caliente agua o ciertas bebidas, puede ocurrir que la temperatura sobrepase los 100°C sin que comience a hervir el líquido. Este sobrecalentamiento puede hacer que el líquido rebose de pronto, cuando se toque el recipiente. Para impedir esto, se puede remover el líquido o tener una cuchara en el recipiente durante el calentamiento. Se puede emplear una cuchara de metal en el líquido. También se puede esperar 20 segundos antes de sacar el recipiente, para que haya temperatura uniforme en el líquido. Utilice guantes para horno.

- Tenga cuidado al calentar comida para los niños. Quite la tapa de los tarros o la tetina de los biberones antes de calentarlos. Y compruebe con mucho cuidado la temperatura antes de darle la comida a niños pequeños.
- No emplee cubiertos de metal, ni recipientes de metal o con decoraciones metálicas, dado que pueden producirse chispas que estropearán el horno y/o el recipiente.
- Quite las grapas de metal o los cierres que contengan alambres de metal, ya que pueden producir chispas en el horno.
- Asegúrese de que los tarros o envases no estén herméticamente cerrados antes de calentarlos en el horno, si no, puede producirse sobrepresión.
- Controle que el material de los recipientes empleados sea adecuado. Ciertos plásticos se reblandecen con el calor y pierden su forma. Otros plásticos y ciertos tipos de cerámica pueden agrietarse, sobre todo si se calientan pequeñas cantidades de comida. No utilice recipientes de metal.
- Para probar un recipiente, colóquelo vacío en el centro del horno, ponga una taza llena de

agua junto a él, y caliente al nivel máximo de potencia durante un minuto. Entonces, el recipiente deberá estar solo ligeramente caliente.

- No deje el horno sin supervisión cuando esté en marcha, especialmente si se calienta la comida en papel, plástico u otro material inflamable.
- No caliente aceite ni grasa, ni haga frituras, ya que no se puede controlar la temperatura. Tenga cuidado con las palomitas de maíz, que pueden sobrecalentarse e incendiarse.
- No utilice el horno para secar ningún objeto.
- Ciertos alimentos pueden carbonizarse y producir humo al cabo de muy largo tiempo de calentamiento. En tal caso, mantenga la puerta cerrada y desconecte totalmente el horno, para que se sofoque totalmente el fuego.

Nota: Si es necesario, sofoque el fuego con una tapadera
de olla. No emplee nunca agua.

Desembalado

Nota: Compruebe que el horno no ha sufrido daños. En caso de daños de transporte, informar inmediatamente al responsable del transporte.

Una vez desembalado, compruebe que el aparato está libre de fallos. Informe inmediatamente al vendedor si el horno presenta daños, imperfecciones o falta de piezas. No deje el material de embalaje donde los niños pequeños puedan jugar con él, debido al riesgo de daños.

Guía de utensilios y accesorios

Para cocinar en su horno de microondas se pueden usar diversos utensilios y materiales. Para su seguridad y con objeto de impedir que se dañen los utensilios y su horno, elija utensilios y materiales adecuados para cada método de cocinar. La lista indicada más abajo es una guía general para ayudarle a elegir estos.

Material	Utensilios	Cocinado con Microondas	
Cerámica y vidrio	Loza graneada	OK	
	Objetos de vidrio refractario	OK	
	Objetos de vidrio con decoración metálica	NO	
	Vidrio plomizo	NO	
Porcelana	Sin decoración metálica	OK	
Alfarería	Objetos refractarios nor males para horno	OK	
Plástico	Envoltorios de plástico	OK	
Metal	Bandeja metálica de cocción	NO	
	Papel de aluminio*	OK	
Papel	Vasos, platos, toallas	OK	
	Papel encerado	OK	
Madera		NO	
Accesorios	Parrillas metálicas	NO	
	Plato giratorio	OK	

OK: Utensilios y accesorios que hay que usar.
NO: Utensilios y accesorios que hay que evitar.

OBSERVACIÓN:
* Uso de papel de aluminio. Adecuado para fines de protección sólo cuando se use el cocinado con microondas.

Familiarícese con el horno

1 **Selector de potencia variable Ajustar este mando para elegir la potencia correcta para la cocción deseada.**

2 **Temporizador Poner el tiempo deseado para cocinar se iniciará el ciclo de cocinado. Todos los temporizadores de relojería operarán con mayor precisión si se pasa primero a un tiempo mas largo y se ajusta posteriormente al tiempo deseado.**

Antes de cocinar por primera vez

Antes de usar el horno por primera vez, hacerlo funcionar en forma de grill durante 6 minutos. Asegurarse de que el conmutador del elemento calefactor del grill esté en la posición de encendido y el selector de potencia variable, en la de apagado. Esto es necesario para asegurarse de que se quemen todos los residuos de aceite. El humo y el olor a quemado son normales durante esta operación y no indican ninguna averia del horno.

Preparación de alimentos con microondas

1. Seleccione con el «◿» el nivel de potencia deseado.
2. Indique el tiempo de preparación, girando la manecilla del temporizador («◴») hasta que éste señale el tiempo deseado.

A continuación, el microondas se pondrá en funcionamiento.

Al finalizar el tiempo de preparación, sonará una campanilla y el microondas se desconectará.

Durante la preparación, la selección de potencia y el tiempo de preparación se pueden modificar aunque el microondas se encuentre funcionando.
Por ejemplo, usted puede iniciar la preparación de allimentos al nivel más alto de potencia y desués hasta el nivel de Descongelación («❄»). Se recomienda usar este método más rápido para alimentos de alta densidad con un peso superior a 450 g.

Selector de potencia variable (Para cocinado con microondas)

La tecnología de Electrolux ha eliminado el último inconveniente importante de cocinar con microondas: su falta de flexibilidad. Y eso se ha conseguido añadiendo el elemento de potencia variable incluido en este modelo. Es un elemento que Vd. debe conocer, ya que le da la libertad de elegir la velocidad con que cocina su microondas, característica que no sólo es una ventaja en cuanto al tiempo, sino que afecta también al sabor y a la textura de la comida. La posición ▪ 800w (potencia máx.) es, naturalmente, el método más rápido.

Las posiciones bajas son las que mayores posibilidades de elección dan en cuanto a condiciones de cocinado. A la descongelación, por ejemplo, también se le ha dado una mayor flexibilidad, ya que algunos alimentos pueden ser descongelados bien sea eligiendo simplemente la posición o bien poniendo primero la de ▪ 800w y reduciendo luego la velocidad a la posición . Este método más rápido se recomienda para alimentos de gran densidad que pesen más de 450 g, como asados de carne.

Por experiencia le ensénará a usar

eficazmente la forma de cocinar con potencias múltiples. No obstante, le puede ser muy util consultar de vez en cuando la tabla indicada más abajo, en la que consta el nivel de potencia de cada posición.

Recalentar alimentos cocinados y refrigerados

- El tiempo de cocinado indicado por los fabricantes de alimentos debe usarse tan sólo como guía. Si, una vez concluido el tiempo indicado, el alimento no está hirviendo, vuelva a meterlo en el horno hasta que esté prácticamente igual que si lo hubiera cocinado en un horno convencional.
- Romueva siempre los alimentos con regularidad, en especial las salsas y cazuelas.
- El tiempo de reposo es muy importante, forma parte del proceso de cocinado y permite obtener una temperatura homogénea en todo el alimento.

Tablas

Guía de regulación del selector de “potencia variable”

Selección de potencia	Usos sugeridos
150w ■	Mantener calientes los alimentos.
❄ ■	Descongelación de congelados.
460w ■	Descongelación rápida y recalentamiento de potajes y estofados.Horneo de pastas y pudings esponjosos.
■ 650w	Recalentamiento de platos preparados. Asado de piezas de carnes y aves.
■ 800w	Hervido o recalentamiento de líquido Cocción de verduras. Precalentamiento de alimentos a dorar.

Consejos prácticos

- Mantenga limpio el horno – evite derramar líquidos y limpie también bajo la bandeja de vidrio y en el interior de la puerta.
- Elija recipientes anchos y, a ser posible, redondos u ovalados con tapa.
- No emplee recipientes de metal ni con decoración de metal. Algunos plásticos se pueden derr tir o deformar con el calor de la comida.
- Cubra la comida para la cocción. Emplee una tapa de vidrio, un plato o papel impermeable.
- Los panes y pasteles se pueden descongelar directa mente en una cesta para pan o sobre papel de cocina.
- Si se calienta comida en envase para productos congelados, tal como bolsas de plástico, habrá que abrirlas. No emplee envases que contengan metal ni decoración metálica. Quite los cierres de metal, papel de aluminio y similares. Se pueden emplear trozos pequeños de papel de aluminio para cubrir partes más sensibles, tales como muslos de pollo.
- Los alimentos con piel o cáscara se pinchan con un tenedor – p. ej. patatas y salchichas. No ponga huevos con cáscara en el horno microondas, ya que pueden explotar.
- Ponga los trozos mayores y más gruesos hacia los bordes del recipiente y, a ser posible, corte la comida en trozos uniformes. Coloque lo que se va a cocer en el centro del horno.
- Una buena forma de obtener distribución más uniforme del calor es removiendo o dando la vuelta a comida.
- Elija siempre un tiempo de cocción más corto de lo indicado en la receta. Es mejor añadir más tiempo, en caso necesario, que cocer durante demasiado tiempo. A mayor cantidad, más largo tiempo.
- Utilice poca o ninguna agua. No obstante, algunos platos necesitan un poco de líquido.
- No utilice tanta sal y especias, ya que no desaparece ningún sabor en el agua de cocción. Como la sal absorbe el agua, puede afectar el resultado. Condimente al final.
- Deje que repose la comida durante unos minutos, para que se distribuya uniformemente el calor.
- Emplee sólo termómetro de asado especial para horno microondas.
- Use guantes para horno cuando saque algo del horno. La comida que se calienta puede hacer que el recipiente esté muy caliente.

Limpieza y cuidados

Nota: Desconecte el horno y saque el enchufe de la toma de corriente en la pared antes de limpiarlo.

No emplee limpiadores de hornos comerciales ni otros detergentes fuertes ni abrasivos. Limpie el horno interior y exteriormente con un paño suave húmedo, y use detergente líquido suave en caso necesario.

Quite el plato giratorio, levantándolo con las dos manos
al mismo tiempo y sacándolo del horno.

Limpie las salpicaduras, derrames, reboses de cocción y migas, lo más pronto posible. No deje que se acumule la grasa y las salpicaduras, para que no causen fugas de microondas. Emplee un paño suave húmedo y, en caso necesario, detergente líquido suave. Limpie también la puerta, el burlete, el plato de vidrio y el fondo bajo el plato.

Al colocar el plato giratorio en su sitio, asegúrese de que el cubo del mismo encaja en el eje del plato.

Controle periódicamente que el burlete de la puerta está intacto. No utilice un horno averiado hasta que haya sido reparado por un taller autorizado.

Enjugue la condensación que pueda formarse en el horno, con un paño suave o con papel de cocina.

El grill puede tener manchas de grasa que producen olor y humo al quemarse.

El plato giratorio, la parrilla de asar y el soporte del plato se sacan del horno y se limpian con detergente liquido suave. Maneje el soporte del plato con cuidado.

Datos técnicos

Dimensiones exteriores Anchura	595 mm
Dimensiones exteriores Altura	325 mm
Dimensiones exteriores Profundidad	390 mm
Dimensiones interiores Anchura	305 mm
Dimensiones interiores Altura	280 mm
Dimensiones interiores Profundidad	210 mm
Volumen interior	20 litre
Tensión	230V, 50 Hz
Fusible	10 A
Potencia de salida	1200W
Potencia microondas	800W
Peso aproximado	17 kg

Instalación

Colocación

1. Coloque el horno en una superficie plana y firme con buena ventilación alrededor del horno. No colocar el horno cerca de otras fuentes de calor, tales como cocina o radiador de calefacción. No se deberá utilizar el horno si se forma condensación en el exterior de la puerta del mismo – eso es señal de humedad demasiado elevada en el recinto.
2. No bloquee las aberturas de ventilación del horno, dado que entonces se puede sobrecalentar y desconectarse automáticamente por medio de una protección contra sobrecalentamiento. En tal caso, no se podrá usar el horno hasta que haya recobrado su temperatura ambiente normal. El horno ha de tener un mínimo de 5 cm de espacio libre hasta la pared más cercana, para que tenga ventilación suficiente. No quite las patas del horno.
3. Saque todo el material de embalaje del interior del horno y coloque el soporte del plato y el plato de vidrio en el fondo del horno. No se deberá utilizar el horno sin el plato y su soporte colocados en su sitio.
4. Antes de utilizar el horno microondas limpie el interior del horno, el interior de la puerta y las superficies de hermeticidad con un paño húmedo.
5. Coloque el horno lo más lejos posible de aparatos de radio y de TV, dado que puede causar interferencias si está demasiado cerca de una radio o aparato de TV.
6. Se incluye en el horno un deflector cuya utilidad es dirigir el aire de ventilación cuando el horno va encastrado.

Para mas información, ver las instrucciones de montaje del marco de encastramiento.

Conexión eléctrica

El horno se entrega con cable y enchufe para conexión a toma de corriente en pared de 230 – 240V, 50 Hz, 10 A, conectada a tierra con fusible separado. La conexión a tierra inimiza los riesgos en caso de cortocircuito.

Controle que la tensión del horno coincide con la de la toma de corriente en pared.

Nota: Si se conecta el horno a la toma con cable de empalme, este último deberá tener también tierra.

Existe riespo de descarga de corriente, con daños personales y/o materiales, si se conecta el horno a una toma de corriente sin tierra. En caso de duda sobre la conexión eléctrica del horno, consulte a un electricista competente.

¡Importante! Gracias a las compactas dimensiones del horno, se puede colocar prácticamente en cualquier parte de una encimera o de una mesa, y también se puede trasladar a la residencia veraniega. Tenga siempre cuidado de que el horno esté sobre una superficie plana y firme. Asegúrese también de que las patas del horno estén en su sitio, para que reciba ventilación suficiente.

Información medioambiental

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Garantía Europea

Este aparato está garantizado por Electrolux en cada uno de los países indicados en la parte posterior de este manual durante el periodo especificado en la garantía del aparato o el periodo que prevea la ley. Si usted se traslada de uno de estos países a otro de los países abajo indicados, la garantía del aparato se desplazará con usted siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La garantía entra en vigor el día en que usted compre el aparato, que se demostrará mediante un justificante de compra válido emitido por el vendedor del aparato.
- La garantía del aparato tendrá el mismo periodo de validez y cubrirá las mismas piezas y mano de obra que las garantías emitidas en su nuevo país de residencia para ese modelo o gama de aparatos en concreto.
- La garantía del aparato es personal del comprador original e intransferible.
- El aparato deberá ser instalado y utilizado según las instrucciones de Electrolux y es únicamente de uso doméstico, lo que significa que no podrá ser utilizado con fines comerciales.
- El aparato deberá ser instalado observando todas las normativas relevantes que estén en vigor en su nuevo país de residencia.

Las disposiciones de esta Garantía Europea no afectan a los derechos que le correspondan por ley.

S

Välkommen till Electrolux värld

Tack för att du har valt en förstklassig produkt från Electrolux, vilken vi hoppas skall ge dig mycket nöje i framtiden.Electrolux ambition är att erbjuda ett brett sortiment av produkter som kan göra livet enklare.Du hittar några exempel på omslaget till denna bruksanvisning.Avsätt några minuter till att läsa denna bruksanvisning så att du kan utnyttja fördelarna med din nya produkt.Vi lovar att den kommer att vara överlägset användarvänlig. Lycka till!

CE

Innehållsförteckning

Säkerhetsinformation 19
Beskrivning av mikrovågsugnen och dess tillbehör 21
Tillagning 22
Tablas 24
Tekniska data 25
Installation 25
Weee 27
Europa-Garanti 27
www.electrolux.com 68

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

Viktig information för din personliga säkerhet och information om hur skador undviks på apparaten.

Allmän information och tips

Miljöinformation

Säkerhetsinformation

- Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning. Används den för andra ändamål kan det uppstå risk för skada på person och/eller egendom.
- En trasig ugn skall aldrig användas. Gör ugnen ström-lös. Är den stickproppsansluten, lossas stickproppen från vägguttaget (drag i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringen (proppen) till ugnen ur elskå-pet.
- Vid fel eller dålig funktion kontakta auktoriserad ser-vice för reparation. Se till att originalreservdelar används.
- Försök aldrig att förändra eller laga en trasig ugn själv. Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.

Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom. Sådan skada omfattas inte av garantin.

- Installationsarbeten, förlängning av kabel osv, skall utföras av behörig fackman.

Vid användning av mikrovågsugnen

- Ugnen är avsedd att användas av vuxna. Låt inte barn leka med ugnen och lämna inte småbarn utan övervakning i närheten av en mikrovågsugn som är igång.
- Under inga omständigheter får mikrovågsugnen användas med ugnsluckan öppen eller med luckans säkerhetsbrytare ur funktion. Manipulera aldrig med säkerhetsbrytarna eller låsmekanismen.
- Starta aldrig ugnen om något kommit i kläm vid ugn-sluckan. Låt inte mat eller smuts samlas på luckans insida eller på luckans tätningsytor på ugnen.
- Mikrovågsugnen får inte användas med skadad ugn-slucka eller lucktätning innan den repareras av aukto- riserad service.
- Ugnen får inte köras tom, då den kan skadas. Vid prov ställ in en kopp vatten för att absorbera mikrovågsen- ergin.
- Lämna aldrig ugnen utan tillsyn vid bakning av potatis, smältning av stearin, kokande av knäck, värmning av mat i papper eller annat brännbart material eftersom dessa varor vid mycket för lång uppvärmningstid blir så varma att de kan ta eld. Behåll då luckan stängd och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuell uppkommen eld, använd aldrig vatten.

- Värm inte matolja eller fett då temperaturen inte går att kontrollera. Var försiktig med popcorn. Använd inte ugnen för att torka några som helst föremål. De kan överhettas och ta eld.

Vid skrotning av mikrovågsugnen

- Hjälp till att undvika skador även när mikrovågsugnen skall skrotas. Lossa den från vägguttaget, kapa kabeln vid utgången från ugnen. Kontakta eventuellt Din kommun för information om var Du kan lämna Din ugn eller kontakta AB Elektroservice.

Viktigt att veta

- Använd alltid glastallriken på plats i ugnens botten.
- Vid upphettning av vatten eller vissa drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att väts-kan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs.
- För att motverka detta kan man röra om vätskan eller låt vätskan stå minst 20 sekunder för att temperaturen skall utjämnas innan du tar ut den. Använd grytvantar.

Var försiktig vid värmning av barnmat. Tag bort locket eller nappar på burkar och flaskor innan de värms. Rör om maten ordentligt och kontrollera temperaturen noga innan maten ges till små barn.

- Använd inte bestick eller kärl av metall eller med metalldekor. Gnistbildning kan uppstå och förstöra ugnen och/eller kärlet.
- Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
- Se till att burkar eller förpackningar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.

Uppackning och Tillbehörslista

Uppackning

Kontrollera att förpackningen och därmed ugnen ej är transportskadad.

Eventuella transportskador skall omedelbart anmälas till den som ansvarat för transporten.

Om ugnen är täckt med en skyddande plastfilm måste denna tas bort innan ugnen används första gången.

Efter uppackningen kontrollera att varan är felfri. Skador, felaktigheter och eventuella saknade delar skall omedelbart anmälas till säljaren. Lämna inte förpackningsmaterial så att små barn kan leka med det.

Tillbehör

1 Roterande glastallrik
1 Tallriksstöd, för den roterande glastallriken
1 Bruksanvisning

Beskrivning av mikrovågsugnen och dess tillbehör

1 Effektväljare.

2 Tidsinställning.

Den roterande tallriken

Det är viktigt att tallriken alltid är på plats i ugnen eftersom den fördelar mikrovågorna jämnt i maten då den roterar. Den kan rotera både åt höger och vänster.

Tillagning

1. Placera maten i en lämplig form. (Se sidan 14 om vilka kärl som går att använda.)
2. Välj önskat effektläge genom att vrida på effekt-väljaren, beroende på det du tänker tilllaga i ugnen. Se tabell nedan.
3. Ställ in tiden genom att vrida vredet för tidsinställ-ningen till önskad tid. Markeringarna på vredet representerar minuter. Önskar du en kort tillagningstid, 2 minuter eller mindre, skall du vrida vredet upp till 10-minutersläget, och sedan tillbaks till önskad tid.
4. Om luckan är stängd eller stängs, startar ugnen automatiskt
5. När vredet återställs, hörs en signal och ugnen stängs automatiskt av.

Kom ihåg

OBS! Låt alltid maten stå 5-10 minuter, s.k. utjämningstid, innan du fortsätter tillagningen.

- Ju större mängd, desto längre tid.
- Kalla matvaror tar längre tid än rumstempererade.
- Porösa matvaror kräver kortare tid än kompakta.
- Maträtter som innehåller mycket vatten tilllagas fortare.
- Salta först när köttet är klart. Salt gör lätt köttet segt och torrt.
- Låt alltid rätten få stå minst fem minuter för tem-peraturutjämning.Utjämningstiden ökar i förhållande till rättens storlek och konsistens.
- Det är bättre att välja den kortast angivna tiden i ett recept och sedan öka än att överkoka maten

Praktiska råd och tips

Allmänna

I handeln finns många bra kokböcker med tips och recept för att underlätta olika moment vid matlagning och bakning. Börja alltid med den kortaste tillagningstiden i recept och tabeller.

- Du kan också lätt använda dina vanliga recept. Minska på salt, kryddor och vatten. Inget kokar ju bort.
- Den mesta maten kokas i sitt eget spad. Torra varor som ris och bönor behöver naturligtvis vätska.
- Täck maten vid tillagning och uppvärmning för att bibehålla fuktigheten och för att undvika onödig nedsmutsning.
- Bakverk kan tinas direkt i brödkorg eller på hushållspapper. Fyllning av sylt blir alltid mycket varmare än bakverket.
- Stek inte bacon direkt på glastallriken. För stora temperaturskillnader kan orsaka skada eller sprickor på brickan.

- Korv, äpple, potatis, lever och äggula är exempel på matvaror som bör prickas för att skalet eller hinnan spricker.

Tillagning och uppvärmning

- Innan du börjar tillaga maten, se till att den är ordent-ligt tinad.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tillagas mot mitten av kärlet.
- Tillagningstiden kan variera beroende på matens temperatur, rumsvarm eller kylskåpskall, samt efter eget tycke och smak.
- Rör om i grytor, såser och dyligt för att få en jämnare tillagning.

Upptining

- Du kan tina köttet i sin förpackning. Se till att avlägsna eventuella delar av förpackningen som innehåller metall av olika slag.
- Placera de tunnare delarna av det som skall tinas mot mitten av kärlet.
- Efter upptiningstidens slut kan det fortfarande finnas is i matens centrum. För att få bästa resultat skall maten därför stå en stund, s. k. utjämningstid.

Kokkärl

Kontrollera att materialet i kärl som används är lämp-ligt. Vissa plaster kan bli ”sladdriga” och förlora for-men. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms. Använd inte metallkärl.
PORSLIN – De flesta typer av porslin med undantag av porslin med metalldekor. Guld- eller silverdekor förstörs. Det finns också porslinsglasyrer som innehål-ler metall. Om du är osäker, testa enligt metoden som
anges nedan.
GLAS – Allt glas passar bra utom kristall och visst färgat glas.
PLAST – Plastmuggar eller burkar kan du använda för att värma i men inte koka i. De flesta hushållsplaster tål inte mer än 90°C. Kontrollera vilken temperatur de tål.
LERGODS – Stengods och lergods går att använda. Den bruna lergrytan skall blötläggas som vanligt.
METALL – Metallkärl högre än 3 cm passar inte för matlagning i mikrovågsugnen. Mikrovågorna kan inte assera genom metall, så man får bara påverkan ovanifrån och resultatet blir därför inte bra.

Om metallkärl eller aluminiumfolie placeras för nära ugnens väggar kan detta ge upphov till gnist- bildningar och brännmärken kan uppstå. Tänk på att ta bort metallclips på tepåsar och brödförpackningar.

Tablas

150w ■	För upptining av färdiglagade maträtter. Sjudning av såser.
❄ ■	För mjukgöring av smör, ost och glass. Upptining av skaldjur, kött och fisk.
460w ■	Tining och uppvärmning av bakverk. För tillagning av rätter som innehåller ägg och ost, samt grytor och försiktig uppvärmning.
■ 650w	Tining och uppvärmning av bakverk.
■ 800w	För snabb uppvärmning och tillagning av t.ex. fisk och grönsaker. För snabb uppvärmning av drycker och redan tillagad mat.

Så här testar du om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen

Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt I ugnen. Placera en kaffekopp med vatten bredvid och värm sedan på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.

Det här kan du inte göra i mikrovågsugnen

- Baka jäsdegsbröd – det får ingen färg.
- Grädda suffléer.
- Koka hela ägg med skal eller återuppvärma.
- Använda vanlig stektermometer.
- Specialtermometer för mikrovågsugnar finns i handeln

Rengöring och skötsel.

- Använd inte ugnsrengöringsmedel eller andra frätande eller slipande rengöringsmedel. Torka ugnens utsi- da och insida med en mjuk och fuktad trasa, använd handdiskmedel om så behövs.
- Torka upp eventuell kondens som bildas i ugnen, vid tillagning, med en mjuk trasa eller t. ex. hushållspapper.

Om mikrovågsugnen inte fungerar

- Är ugnen ansluten till vägguttaget?
- Är säkringen (proppen) hel?
- Är luckan stängd?
- Har du valt tillagningstid?
- Har du tryckt på start?

Tekniska data

Utvändiga mått: Höjd	595 mm
Utvändiga mått: Bredd	325 mm
Utvändiga mått: Djup	390 mm
Ugnsutrymme: Höjd	305 mm
Ugnsutrymme: Bredd	280 mm
Ugnsutrymme: Djup	210 mm
Volym	20 litre
Spänning	230V, 50 Hz
Säkring	10 A
Anslutningseffekt	1200W
Mikrovågseffekt	800W
Vikt	17 kg

Installation

Placering

1. Ugnen skall placeras på en plan och stabil yta med god ventilation runt ugnen. Placera inte ugnen nära andra värmekällor, t ex spis eller värmeelement.
2. Blockera inte ugnens ventilationsöppningar. Då kan ugnen överhettas och automatiskt stängas av genom ett termiskt överhettningsskydd. Ugnen bör ha minst 3–5 cm fritt utrymme till närmaste vägg för att få tillräcklig ventilation. Fötterna får ej tas bort.
3. Tag bort eventuell förpackningsmaterial inifrån ugnen. **Obs! avlägsna inte den skyddande plastfil-men på ugnsluckans insida.** Den finns där för att skydda mot stänk och värme. Läs mer om hur du installerar den roterande glastall-riken och fästet för denna längre fram i instruktionsboken.
4. Torka ur ugnen invändigt och på luckans insida och tätningsytor med en fuktad trasa innan ugnen används.

Genom ugnens kompakta mått kan den placeras nästan var som helst på köksbänken, ett bord eller flyttas med till sommarhuset. Var alltid noga med att ugnen skall stå plant och på ett stabilt underlag. Se också till att ugnens fötter finns på plats för att ugnen skall få tillräcklig ventilation.

Elanslutning

Ugnen levereras med sladd och stickpropp för anslutning till ett separat 230 V 50 Hz, 10 A trög säkring och jordat vägguttag.

Kontrollera att ugnens spänning överensstämmer med vägguttagets spänning.

Mikrovågsugnar drar en mycket stor startström och måste därför anslutas till ett separat avsäkrat, jordat vägguttag. Andra större apparater som kyl, frys, spis, diskmaskin och dylikt får alltså inte anslutas på samma säkring.
Om din bostad är utrustad med automatsäkringar, måste dessa klara motsvarande krav.

Mikrovågsugnen är försedd med sladd av special-utförande, som om den skadas, måste utbytas mot sladd av samma typ. Sådan sladd kan erhållas från AB Elektroservice som även bör montera denna.

Om ugnen ansluts till vägguttaget med skarvsladd måste också denna sladd vara av jordat utförande.

Ansluts ugnen till ett icke jordat vägguttag finns risk för elektrisk chock, vilket kan leda till skada på person och/eller egendom.

Kontakta en fackman vid tveksamhet om ugnens elektriska anslutning

Weee

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Europa-Garanti

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade i slutet av denna beskrivning, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttar från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

FIN

Tervetuloa Electroluxin maailmaan

"Hyvä asiakkaamme, olet tehnyt hyvän päätöksen valitessasi ensiluokkaisen Electrolux-tuotteen, joka tuottaa sinulle varmasti paljon iloa tulevaisuudessa. Electrolux tarjoaa laajan valikoiman laadukkaita tuotteita, jotka helpottavat elämääsi. Pyydämme sinua tutustumaan uuden laitteesi käyttöohjeeseen, jotta voit käyttää sen kaikkia toimintoja ja saat siitä parhaan hyödyn.

CE

Sivu Sisällysluettelo

Turvallisuusmääräyksiä	30
Mikroaaltouunin käyttö	32
Pyörivä kuumennusalusta	34
Ohjeita tehon valitsemiseen	37
Puhdistaminen ja hoito	38
Tekniset tiedot	38
Asennus	39
Weee	40
Euroopan Takuu	40
www.electrolux.com	68

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavanlaisia symbolimerkkejä:

Tärkeitä turvallisuuteen ja laitteen asianmukaiseen käyttöön liittyviä ohjeita.

Yleistietoja ja vinkkejä

Ympäristönsuojeluohjeita

Turvallisuusmääräyksiä

Asennuksen ja huollon yhteydessä

• Uuni on tarkoitettu kotitalouden normaaliin
ruoanlaittoon. Mikäli sitä käytetään muuhun
tarkoitukseen, saattaa syntyä vahingonvaara
henkilölle ja/tai omaisuudelle.
• Rikkinäistä uunia ei saa koskaan käyttää. Uuni
tehdään jännitteettömäksi irrottamalla pistotulppa pistorasiasta (vetämällä pistotulpasta, ei koskaan johdosta).
• Mikäli uunissa on vikaa tai se toimii huonosti,
ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen
uunin korjaamiseksi. Varmista, että alkuperäisiä varaosia käytetään.
• Rikkoutunutta uunia ei koskaan saa itse
muuttaa tai korjata. Asennustyöt, liitosjohdon
pidentäminen j n e., on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.
• Riittämättömällä ammattitaidolla suoritettu työ
saattaa heikentää uunin toimintaa ja johtaa
henkilö- ja/tai aineellisiin vahinkoihin.

Mikroaaltouunia käytettäessä
• Uuni on tarkoitettu aikuisten käytettäväksi.
Lasten ei anneta leikkiä uunin kanssa eikä
pieniä lapsia jätetä ilman valvontaa toimivan
uunin läheisyyteen.
• Mikroaaltouunia ei missään olosuhteissa saa
käyttää uunin luukku avattuna tai luukun
turvakytkimien ollessa pois toiminnasta.
Turvakytkimien ja lukitusmekanismin toimintaa
ei saa muuttaa.
• Uunia ei saa koskaan käynnistää, mikäli
luukku ei sulkeudu kunnolla. Puhdista luukun
sisäpinta ja tiivisteet säännöllisesti.
• Mikroaaltouunia ei saa käyttää, mikäli uunin
luukku tai luukun tiiviste ovat vaurioituneet.
Käyttö on sallittua vasta kun valtuutettu huoltoliike on korjannut uunin.
• Uunia ei saa käyttää tyhjänä, koska se saattaa
vaurioitua, aseta kupillinen vettä uuniin

käyttökokeilun ajaksi.
• Toiminnassa oleva uunia ei saa koskaan jättää
ilman valvontaa. Uunin luukku on ehdottomasti
pidettävä suljettuna, mikäli uunissa jokin syttyy
palamaan. Lisäksi uunista katkaistaan virta

välittömästi. Tällöin mahdollisesti syttynyt tuli
tukahtuu, älä koskaan käytä vettä.
• Ruokaöljyä tai rasvaa ei saa kuumentaa uunissa,
koska niiden lämpötilaa on vaikea valvoa.
Popcornien kanssa on oltava varovainen.
Ne saattavat ylikuumentua ja syttyä palamaan.

Mikroaaltouunin romutuksessa
• Mikroaaltouunin romutuksen yhteydessä
vältytään vahingoilta, mikäli menetellään
seuraavasti. Irrota uunin liitosjohdon pistotulppa pistorasiasta. Katkaise tämän
jälkeen liitosjohto uunin puoleisesta päästä.
Ota tarvittaessa yhteys kuntasi jätehuoltoasioita hoitavaan viranomaiseen.

Tärkeää tietoa

• Uunin lasisen kuumennusalustan on aina oltava paikallaan uunissa.
• Veden tai muiden nesteiden kuumentamisessa lämpötila saattaa nousta yli 100°C ilman, että neste alkaa kiehua. Tämä ylikuumennus saattaa aiheuttaa, että neste äkkiä kiehahtaa astiaa kosketeltaessa.
• Tämän estämiseksi nestettä voi sekoittaa tai astiassa voi pitää lusikkaa kuumennuksen aikana (metallilusikkaa voi käyttää nesteessä, kunhan se sijoitetaan siten, ettei lusikka kosketa uunin seinämiä, jolloin saattaa syntyä kipinöintiä). Nesteen voi myös antaa seistä 20 sekuntia lämpötilan tasoittumiseksi, ennen kuin astia otetaan uunista. Käytä patalappuja!

Vauvanruoan kuumentamisessa on oltava varovainen. Poista tölkin kansi ja tuttipullon tutti ennen kuumentamista. Ruoan tai nesteen lämpötila on aina tarkoin tarkistettava, ennen kuin niitä annetaan lapsille.

• Metallisia ruokailuvälineitä tai astioita tai astioita, joissa on metallikoriste, ei saa käyttää. Kipinöinti vaurioittaa uunia ja/tai astiaa.
• Metalliset sulkimet tai sulkimet, jotka sisältävät metallia, saattavat aiheuttaa kipinöintiä ja sulkijat on sen vuoksi poistettava pakkauksista, ennen kuin pakkaus pannaan uuniin.
• Varmista, etteivät tölkit tai pakkaukset ole liian tiiviisti suljettuja. Näin estetään ylipaineen muodostuminen kuumennuksen aikana.

Pakkauksen purkaminen ja varusteluettelo

Pakkauksen purkaminen

Tarkista, ettei pakkauksessa eikä uunissa ole kuljetusvaurioita.

Mahdollisista kuljetusvaurioista on välittömästi ilmoitettava myyjäliikkeeseen.

Uunin ulkovaippa on peitetty suojakelmulla.
Kelmu on poistettava ennen kuin uunia käytetään ensimmäistä kertaa.

Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, että tuote on virheetön. Vahingoista, virheellisyyksistä ja mahdollisesti puuttuvista osista on välittömästi ilmoitettava myyjäliikkeeseen.

Pakkausmateriaalia ei saa jättää siten, että lapset voivat leikkiä sillä.

Varusteluettelo

1 Pyörivä lasinen kuumennusalusta
1 Lasisen kuumennusalustan pyöritin
1 Käyttöohje

Mikroaaltouunin käyttö

1 Ajanvalitsin
2 Tehonvalitsin

Varusteet

Pyörivä kuumennusalusta

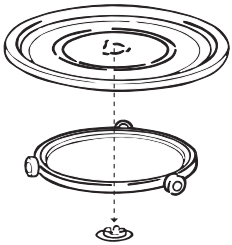
On tärkeää, että lasinen kuumennusalusta on **aina** paikallaan kuumennuksen aikana, koska tällöin lopputulos on paras mahdollinen.

Lasinen alusta pyörii joko vasta- tai myötäpäivään. Alustan voi pestä tiskikoneessa.

Kuumennusalustan pyöritin

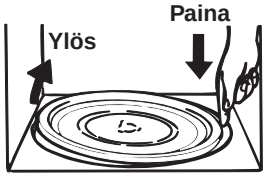
Pyöritin asetetaan alustan alle, jotta alusta pyörii.
Pyörittimen ja alustan on **aina** oltava paikallaan uunissa uunia käytettäessä.
Pyörittimelle ei koskaan saa asettaa mitään
muuta astiaa tai alustaa.
Pyöritin on konepesun kestävä.

Pyörivän kuumennusalustan asettaminen paikalleen



1. Aseta alustan pyöritin uunin pohjalle.

2. Aseta alusta pyörittimelle. Tarkista, että alustan keskellä oleva syvennys asettuu uunin pohjassa olevaan tukeen. **Alustaa ei koskaan saa asettaa ylösalaisin paikalleen.**



Pyörivä kuumennusalusta irrotetaan painamalla
reunasta kuvan osoittamalla tavalla

Pyörivä kuumennusalusta

On tärkeää, että kuumennusalusta on paikallaan
uunissa, koska pyörivä alusta edesauttaa tasaisen lopputuloksen saavuttamista.

Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Uunin luukun voi avata ruoanvalmistuksen aikana painamalla luukun aukaisinta. Tällöin uuni lakkaa toimimasta. Kun luukku suljetaan uudelleen, uuni jatkaa toimimista jäljellä olevan ajan. Mikäli uunin toiminta halutaan lopettaa, ennen kuin valittu aika on kulunut, ajanvalitsin käännetään 0-asentoon.

Ruoan valmistaminen

1. Aseta ruoka sopivaan astiaan. Ks. sivulta 12, mitkä astiat sopivat. Sulje luukku.

2. Valitse haluttu mikroaaltoteho kääntämällä tehonvalitsinta sen lukeman kohdalle, mikä vastaa haluttua tehoa, ks. allaolevaa taulukkoa.

3. Valitse aika kääntämällä ajanvalitsinta halutun aikalukeman kohdalle. Uuni alkaa välittömästi toimia. Vääntimen merkinnät merkitsevät minuutteja. Mikäli valitset lyhyen ajan, 2 min tai lyhyemmän, käännä ajanvalitsinta ensin suuremman lukeman, esim. 4- tai 5-lukeman kohdalle, ja sen jälkeen haluamaasi pienempään aikalukemaan.

4. Kun valittu aika on kulunut, kuuluu merkkiääni ja uuni lakkaa toimimasta

Muista

• Mitä isompi määrä, sitä pidempi kuumennus/kypsennysaika.

• Kylmät elintarvikkeet kuumenevat/kypsyvät hitaammin kuin huoneenlämpöiset.

• Huokoiset elintarvikkeet tarvitsevat lyhyemmän kuumennus-/kypsennysajan kuin kiinteät.

• Paljon vettä sisältävät ruoat kypsyvät hitaammin.

• Suolaa lisätään vasta kypsennyksen jälkeen. Suola kuivattaa ja esim. lihasta tulee sitkeää.

• Ruoan annetaan seistä vähintään 5 minuutin ajan lämpötilan tasoittumiseksi. Tasoittumisaika riippuu ruoan määrästä ja koostumuksesta. Suuri määrä kiinteää ruokaa vaatii pidemmän ajan kuin pieni määrä huokoista ruokaa.

• On hyvä valita ohjeessa mainittu lyhin aika ja tarvittaessa lisätä aikaa. Tällöin ruokaa ei kuumenneta/kypsennetä liikaa yhtä helposti

Käytännön neuvoja ja vihjeitä

Yleisiä vihjeitä

Erilaisissa mikroaaltouunin keittokirjoissa on monta hyvää ohjetta ja vihjettä erilaisten ruoanvalmistus- ja leivontavaiheiden helpottamiseksi. Aloita aina valitsemalla ohjeissa ja taulukoissa oleva lyhin aika.

• Omia ohjeita voi myös käyttää. Suolan, mausteiden ja nesteen määrää on syytä vähentää, mitkään ei kiehu pois.

• Suurin osa ruoista kypsyy omassa liemessään. Kuivat ainekset, kuten riisi ja pavut tarvitsevat tietysti nestettä.

• Ruoka peitetään kuumennuksen/kypsennyksen ajaksi, jolloin ruoan kosteuspitoisuus säilyy. Uunikaan ei tällöin likaannu.

• Pakastettuja leivonnaisia voi sulattaa ja kuumentaa esim. leipäkorissa (tarkistettava, ettei korissa ole metalliniittejä ym.) tai talouspaperilla. Hillotäyte kuumenee aina enemmän kuin muu osa leivonnaisesta.

• Pekonia ei saa valmistaa suoraan lasialustalla. Pekonin ja lasialustan lämpötilan erot ovat liian suuret ja alusta saattaa vaurioitua.

• Makkaran, omenan ja perunan kuori sekä maksan ja kananmunan keltuaisen kalvo on pisteltävä esim. haarukalla ennen kypsennystä, muutoin kuori ja kalvo halkeaa.

Valmistaminen ja kuumentaminen

• Tarkista, että pakaste on sulanut kunnolla ennen kuin aloitat ruoan valmistaminen.

• Poista lihasta mahdollinen rasva.

• Aseta kypsennettävien ainesten ohuimmat osat astian keskustaa kohti.

• Kypsennysaikaa on muunneltava riippuen kypsennettävien ainesten lämpötilasta (huoneenlämpöinen tai jääkaappikylmä) sekä oman maun ja tottumuksen mukaan.

• Sekoita pataruokia, kastikkeita yms. ruokia kypsennyksen aikana, tasaisemman lopputuloksen saavuttamiseksi.

Pakasteiden sulattaminen

• Liha voidaan sulattaa pakkauksessaan. Kaikki metallia sisältävät osat on poistettava pakkauksesta.
• Sulatettavan ohuimmat osat asetetaan astian keskustaa kohti.

• Pakasteen sulattamisen jälkeen saattaa pakasteen keskiosassa vielä olla jäisiä kohtia. Tämän vuoksi sulatetun pakasteen annetaan vielä hetken seistä, ns. lämpötilan tasoitusjakson ajan, ennen kuin siitä valmistetaan ruokaa

Keittoastiat

Astioiden sopivuus mikroaaltouunikäyttöön riippuu astioiden raaka-aineesta.
Eräät muovit tulevat veltoiksi. Toiset muovit ja keramiikka saattavat haljeta, varsinkin pieniä ruokamääriä kuumennettaessa. Metalliastioita ei saa käyttää.

POSLIINI – Useimmat posliiniastiat sopivat, poikkeuksena astiat, joissa on metallikoriste. Kulta- tai hopeakoriste vaurioituu. Eräät posliinilasitteet sisältävät myös metallia. Varmuuden saamiseksi, kokeile astioiden sopivuus alla annetun ohjeen mukaan.

LASI – Lasi sopii yleensä hyvin. Ei kuitenkaan kristalli- eikä värilliset lasit.

MUOVI – Muovimukeja tai tölkkejä voi käyttää varovaiseen kuumentamiseen, muttei ruoan kypsentämiseen. Useimmat talousmuovit eivät kestä 90°C korkeampaa lämpötilaa. Muoviastioiden lämmönkestävyys on syytä tarkistaa.

SAVIASTIAT – Kivitavara- ja saviastioita voi käyttää. Paljon käytössä oleva ruskea savipata liotetaan ensin vedessä, kuten normaalisti tavallisessa uunissa käytettäessä.

METALLI – Metalliastiat eivät sovi ruoanvalmistusastioiksi mikroaaltouunissa. Mikroaallot eivät läpäise metallia, joten mikroaallot pääsevät kuumentamaan/kypsentämään vain päältä eikä hyvää tulosta saavuteta.

Mikäli metalliastia tai alumiinifoliota asetetaan mikroaaltouuniin liian lähelle uunin seinämiä, saattaa syntyä kipinöintiä, mikä aiheuttaa polttojälkiä sisävaippaan. Muista myös aina poistaa teepussien ja leipäpakkauksien metalliosat.

Mikroaaltouunikäyttöön sopivien astioiden kokeileminen

Astian sopivuus kokeillaan asettamalla astia uunin sisään keskelle. Aseta kahvikupillinen vettä astian viereen. Valitse täysteho ja yhden minuutin

toiminta-aika. Valitun ajan kuluttua astian ei pidä mistään kohtaa olla kädenlämpöä kuumempi.
Tällöin sitä voi käyttää mikroaaltouunissa.

Tätä ei voi tehdä mikroaaltouunissa

• Paistaa hiivataikinoita – leivonnaiset eivät saa väriä.

• Valmistaa kohokkaita.

• Kypsentää kananmunaa kokonaisena eikä kuumentaa jo keitettyä kananmunaa.

• Käyttää tavallista paistomittaria. Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia erikoismittareita on saatavissa liikkeistä.

Ohjeita tehon valitsemiseen

150w ■	Pakastetun lihan, kalan ja valmiin ruoan sulattaminen.
❄ ■	Pakastetun lihan, kalan ja valmiin ruoan sulattaminen.
460w ■	Suurempien ruokamäärien sekä ruokien, joita ei voi sekoittaa, esimerkiksi laatikkoruoat, kuumentaminen ja kypsentäminen.
■ 650w	Ruoan nopea kuumentaminen ja kypsentäminen, esim. kala sekä vihannekset.
■ 800w	Juomien ja valmiin ruoan nopea kuumentaminen.

Puhdistaminen ja hoito

• Uunin puhdistamiseen ei saa käyttää uuninpuhdistusaineita eikä muita syövyttäviä tai naarmuttavia aineita. Uunin ulko- ja sisävaippa pyyhitään kostealla liinalla, joka on kasteltu lämpimään veteen, missä on käsitiskiainetta.
• Uunista pyyhitään sisätilaan mahdollisesti tiivistynyt kosteus, pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.

Mikäli mikroaaltouuni ei toimi

Ellei uuni seuraavista tarkistuksista huolimatta toimi oikealla tavalla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon: tarkista, että pistotulppa on pistorasiassa ja että sulake on ehjä. Älä tee uunille mitään toimenpiteitä, jotka voivat aiheuttaa vaurioita henkilölle tai tuotteelle.
• Onko uuni kytketty sähköverkkoon?
• Onko pistorasiaa suojaava sulake ehjä?
• Onko luukku kunnolla suljettu?
• Onko kuumennus/kypsennysaika valittu?

Tekniset tiedot

Ulkomitat:Korkeus	595 mm
Ulkomitat:Leveys	325 mm
Ulkomitat:Syvyys	390 mm
Uunitilan mitat:Korkeus	305 mm
Uunitilan mitat:Leveys	280 mm
Uunitilan mitat:Syvyys	210 mm
Tilavuus	20 litre
Jännite	230V, 50 Hz
Sulake	10 A
Liitäntäteho	1200W
Mikroaaltoteho	800W
Paino	17 kg

Asennus

Sijoittaminen

1 Si joita uuni suoralle ja tukevalle alustalle. Uunin ilmanvaihdon on oltava riittävä joka puolelta. Uunia ei saa sijoittaa lähelle muita lämpölähteitä, esim. lieden tai lämpöpatterin viereen.

2 Uunin ilmanvaihtoaukkoja ei saa peittää. Tällöin uuni saattaa ylikuumentua ja terminen ylikuumenemissuoja saattaa toimia. Uunin sivuilla ja takana on oltava vähintään 3–5 cm ja yläpuolella vähintään 5 cm vapaata tilaa riittävän ilmankierron varmistamiseksi. Uunin jalkoja ei saa poistaa.

3 Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisältä ja aseta uunin lasinen kuumennusalusta uunin pohjalle. Uunia ei saa käyttää ilman paikallaan olevaa lasialustaa.

4 Ennen kuin käytät uunia, pyyhi se sisältä, luukun sisäpinnalta ja tiivistepinnoilta kostealla liinalla. Uunin pienten ulkomittojen ansiosta sen voi si-joittaa melkein mihin tahansa työtasolle, pöydälle tai viedä kesämökille. Tarkista aina, että uuni sijoitetaan suoraan ja vankalle alustalle. Tarkista myös, että uunin jalat ovat paikallaan ja että uunin ilmanvaihto on riittävä.

Kalusteisiin sijoittaminen

Uunin voi ripustaa seinäkaapin alle HK 3- ripustustelineellä.

Sähköliitäntä

Uunissa on pistotulpallinen liitosjohto. Uuni liitetään 230 V jännitteiseen 50 Hz sähköverkkoon pistotulpalla pistorasiaan, jota suojaa 10 A sulake. Tarkista, että uunin arvokilpeen merkitty ja sähköverkon jännite on sama.

Mikroaaltouunissa on erikoisliitosjohto, joka on vaihdettava samantyyppiseen, mikäli se vaurioituu. Liitosjohto on saatavissa valtuutetuilta huoltoliikkeiltä, joiden myös pitää suorittaa sen asennus

Weee

Symboli

, joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen,
osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioita hoitavalta viranomaiselta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Euroopan Takuu

Electrolux myöntää takuun tälle tuotteelle oppaan takakannessa luetelluissa maissa tuotetakuussa määritetyksi tai lainsäädännön mukaiseksi ajaksi.Muuttaessasi jäljessä luetellusta maasta toiseen tuotetakuu siirtyy mukanasi seuraavien ehtojen mukaisesti:

- Tuotetakuu on voimassa tuotteen ostopäivästä lukien. Tästä on osoituksena tuotteen myyjän antama ostokuitti, joka osoittaa tuotetakuun olevan voimassa.
- Tuotetakuu on voimassa ja korvaa tuotteen korjauksen ja vialliset osat uuden asuinmaan tätä tuotetta tai tuoteryhmää koskevien takuuehtojen mukaisesti.
- Tuotetakuu koskee vain tuotteen alkuperäistä ostajaa, eikä takuuta voi siirtää toiselle käyttäjälle.
- Tuote on asennettava ja sitä on käytettävä Electroluxin antamien käyttöohjeiden mukaisesti. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei kaupallisia tarkoitusperiä varten.
- Tuote asennetaan uuden asuinmaan kaikkien asiaa koskevien ja voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.

Nämä Euroopan takuun ehdot eivät vaikuta kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin

(N)

Velkommen til Electrolux sin verden.

Du har valgt et kvalitetsprodukt fra Electrolux som vi håper vil gi deg mye glede i årene som kommer. Vår ambisjon er å tilby et bredt og variert utvalg av kvalitetsprodukter som skal gjøre livet litt enklere for deg i hverdagen. På forsiden ser du noen eksempler på hva du har å velge i. Men nå er det tid for å gå igjennom innholdet i denne bruksanvisningen. Vi håper at du finner informasjonen nyttig - at den gir noen nyttig tips i hvordan du kan bruke produktet. Etter hvert som du blir kjent med produktet, vil du kanskje også oppdage at mulighetene og fordelene er flere enn du trodde på forhånd. Vi håper at produktet du har valgt bidrar til å gjøre hverdagen din litt enklere! Skulle du ha spørsmål om hvordan produktet brukes, hører vi gjerne fra deg! Da kan du kontakte vår kundeservice. Lykke til!

CE

Side Innhold

Opplysninger om sikkerhet	43
Ovnen	46
Tilberedning	47
Veiledning for valg av effekt	50
Tekniske data	51
Installering	52
Weee	53
Europeisk Garanti	53
www.electrolux.com	68

Følgende symboler brukes i denne bruksanvisningen:

Viktig informasjon angående din personlige sikkerhet og informasjoner om hvordan du kan unngå skader på apparatet.

Generelle informasjoner og tips

Miljøinformasjon

Opplysninger om sikkerhet

Ved installasjon og service

• Ovnen er beregnet for matlaging i husholdningen. Brukes den for andre formål kan det oppstå risiko for skade på person og/eller eiendom.
• En skadet ovn må aldri brukes. Gjør ovnen strømløs ved å trekke støpslet ut av stikkontakten (trekk bare i støpselet, aldri i ledningen!), eller skru sikringen løs fra sikringsskapet hvis ovnen er fast installert.
• Ved feil eller dårlig funksjon skal autorisert serviceverksted kontaktes for reparasjon. Pass på at det brukes originaldeler.
• Forsøk aldri selv å forandre eller reparere feil ved ovnen. Arbeid som utføres av person uten fagkunnskap kan svekke ovnen og føre til skade på person og/eller eiendom. Slik skade omfattes ikke av forbrukerrettighetene.
• Installering, forlengelse av kabel etc. Skal utføres av fagmann.

Ved bruk av mikrobølgeovnen

• Ovnen skal brukes av voksne. La ikke barn leke med ovnen og la ikke småbarn være uten tilsyn i nærheten av en ovn som er igang.
• Mikrobølgeovnen må under ingen omstendigheter brukes med ovnsdøren åpen, eller med dørens sikkerhetsbrytere ut av funksjon. Sikkerhetsbryterne eller låsemekanismen må aldri røres.
• Start aldri ovnen hvis noe er kommet i klemme i ovnsdøren. La ikke mat eller smuss samle seg på dørens tetningsflater.
• Mikrobølgeovnen må ikke brukes med skadet ovnsdør eller dørpakning før den blir reparert av servicemann.
• Mikrobølgeenergi kan stråle fra magnetronen eller annen mikrobølgeproduserende anordning ved feilkopling eller feil bruk. Alle mikrobølgeinntak og uttaksforbindelser, flenser og pakninger, må være sikkerhetsmessig betryggende utført. Anordningen må aldri startes uten mikrobølge-absorberendebelastning. Se aldri inn mot en åpen bølgeleder eller antenne mens apparatet er i drift.
• Ovnen må ikke startes når den er tom, da dette kan føre til skade. For å prøve den kan du sette inn en kopp med vann for å absorbere mikrobølgeeffekten.
• Forlat aldri ovnen uten tilsyn ved f.eks, baking av poteter, smelting av stearin, koking av knekk, varming av mat i papir eller annet brennbart materiale, siden slike produkter ved lang oppvarmingstid kan bli så varme at de kan ta fyr. La i så tilfelle døren være lukket og slå ovnen helt av slik at eventuell flamme kveles, bruk aldri vann!

• Varm ikke matolje eller fett i ovnen da det ikke er mulig å kontrollere temperaturen. Vær også forsiktig med popcorn. Bruk ikke ovnen til å tørke gjenstander. De kan lett bli for varme og ta fyr.

Ved kassering av ovnen

• Hjelp til å unngå skade selv når mikrobølge-ovnen skal kasseres. Ta ledningen ut fra vegg-uttaket og kapp av ledningen like ved ovnen.
Kontakt eventuelt kommunen for å få vite hvordan produktet skal kasseres.

Pass på at du ikke brener deg!

Viktig å vite
• Bruk alltid glassfatet i bunnen av ovnen. • Ved overoppvarming av vann eller visse drikkevarer kan det hende at temperaturen stiger til over 100°C uten at væsken begynner å koke. Denne overoppvarmingen kan føre til at væsken plutselig koker over når karet berøres.
• For å hindre dette kan man røre i væsken, eller ha en skje i karet under oppvarmningen – det kan
gjerne brukes metallskje i væsken, men sett den da inn slik at den ikke berører ovnsveggene da dette kan gi gnister – eller la væsken stå minst 20 sekunder for at temperaturen skal jevne seg ut før du tar den ut.
Bruk grytelapper.

Vær forsiktig ved oppvarmning av barnemat. Ta bort lokket eller håndtak på bokser og flasker før de varmes opp og kontroller temperaturen nøye før maten gis til småbarn.

• Bruk aldri bestikk eller kar av metall eller metalldekor. Det kan da oppstå gnister som kan ødelegge ovnen og/eller karet.
• Metallklemmer eller tilslutninger som inneholder metalltråder kan også danne gnister i ovnen, og bør derfor fjernes.
• Pass på at bokser eller forpakninger ikke er tett tilsluttet når de oppvarmes i ovnen da det lett kan oppstå overtrykk.

Utpakking og tilbehørsliste

Utpakking

Kontroller at emballasjen og ovnen ikke er blitt skadet under transporten.

Eventuelle transportskader skal umiddelbart
meldes til den som hadde ansvaret for transporten.

Kontroller etter utpakkingen at ovnen er feilfri. Skader, feil og eventuelt manglende deler skal umiddelbart meldes til selger. La ikke emballasjen ligge slik at små barn kan leke med den.

Tilbehør

1 stk. Roterende glasstallerken
1 stk. Støtte for den roterende glasstallerkenen
1 stk. Bruksanvisning

Tilbehør

Den roterende glasstallerkenen

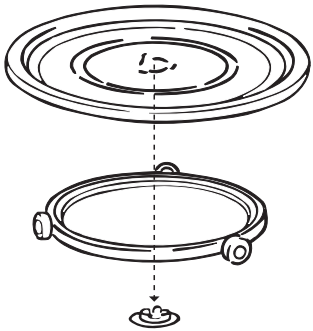
Det er viktig at glasstallerkenen er på plass i

ovnen ved alle typer mattilberedning, da denne sørger for jevn fordeling av mikrobølgene ved at den roterer.
Tallerkenen roterer medurs eller moturs. Den kan vaskes i oppvaskmaskin.

Støtte for glasstallerkenen

Støtten plasseres under tallerkenen for at den skal kunne rotere. Støtten og glasstallerkenen skal alltid være på plass i ovnen ved alle typer mattilberedning. Sett aldri noe annet tillbehør enn glasstallerkenen på støtten.
Støtten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Installasjon av den roterende glasstallerkenen



1. Plasser støtten på ovnsbunnen.

2. Plasser tallerkenen på støtten. Pass på at hullet i senter av tallerkenen låses i festet på ovnsbunnen.
Plasser aldri tallerkenen oppned.

Slik får du løs den roterende tallerkenen.

Ovnen

1 **Tidsinnstilling.**

2 **VALG AV EFFEKT**
Vri knappen for å velge passende effekt.

Den roterende tallerkenen

Det er viktig at glastallerkenen alltid er på plass I ovnen, da den fordeler mikrobølgene jevnt i maten, mens den roterer.

Stoppe og avbryte tilberedningen

Døren kan åpnes under tilberedningen ved å trykke på knappen som åpner døren. Da stanser ovnen. Når døren lukkes igjen fortsetter ovnen med tiden som er igjen av den innstilte tiden. For å stanse ovnen før innstilt tid dreies knappen tilbake til null (0).

Tilberedning

1. Plasser maten i en passende form. (Se side 12, om hvilke fat som kan brukes.)

2. Velg ønsket effekt ved å dreie på effektvelgerknappen, avhengig av hva du skal tilberede i ovnen. Se tabellen nedenfor.
3. Still inn tiden med knappen for tidsinnstilling.
Ovnen starter så fort du begynner å dreie knappen. Markeringene på knappen representerer minutter.

4. Når tiden er utløpt høres et signal og ovnen slår seg automatisk av.

HUSK

• Jo større mengde, jo lengre tid.

• Kalde matvarer tar lengre tid enn romtempererte matvarer.

• Porøse matvarer krever kortere tid enn kompakte matvarer.

• Matretter som inneholder mye vann tar kortere tid å tilberede.

• Tilsett salt etter at kjøttet er ferdig. Salt gjør ofte kjøttet seigt og tørt.

• La alltid retten stå minst fem minutter for at temperaturen skal jevne seg ut. Utjevnings-temperaturen øker i forhold til rettens størrelse og konsistens.

• Det er bedre å velge kortest oppgitte tid i en oppskrift og siden øke den, enn å overkoke maten.

Praktiske tips

Generelt

Det fins mange gode kokebøker for mikrobølgeovner å få kjøpt, med mange gode tips og oppskrifter. Kontroller alltid hvilken mikrobølgeeffekt som skal brukes for oppskriften. Hvis du er i tvil, bør du alltid begynne med den korteste tilberedningstiden I oppskriften.

• Det er også lett å bruke egne oppskrifter, men reduser mengden av salt, krydder og vann. Ingenting koker jo bort.
• De fleste retter koker i sin egen seft. Tørre varer som ris og bønner trenger naturligvis væske.
• Dekk maten ved tilberedning og oppvarming for å holde på fuktigheten og unngå unødig tilsmussing.
• Bakverk kan tines direkte i brødkurven eller på husholdningspapir. Syltetøyfyll blir alltid mye varmere enn bakverket.
• Stek ikke bacon direkte på glasstallerkenen. For store temperaturforskjeller kan forårsake skader eller sprekker i tallerkenen.
• Pølser, epler, poteter, lever og eggeplommer er eksempler på matvarer som bør "prikkes" for å hindre at skallet sprekker.
• Før du begynner å tilberede maten må du passe på at den er skikkelig tint.
• Rens kjøttet for eventuelt fett.

Tilberedning

• Plasser de tynnere deler av det som skal tilberedes, mot midten av fatet.
• Tilberedningstiden kan variere, avhengig av matens temperatur, om den er romsvarm eller kjøleskapskald, samt etter smak og behag.
• Rør om i gryter, sauser og lignende for å få en jevnere tilberedning.
• Kjøttet kan tines i emballasjen. Pass på å fjern eventuelle deler av emballasjen som inneholder metalldeler. Lag hull i vakumpakninger.

Opptining

• Plasser de tynnere delene av det som skal tines mot midten av fatet.
• Etter at opptiningstiden er slutt kan det fremdeles være is igjen i midten av maten. For beste resultat bør derfor maten få stå en stund i en såkalt utjevningstid.

Hvordan fungerer mikrobølgeovnen?

Den såkalte magnetronen i mikrobølgeovnen sender ut elektromagnetisk energi i form av radiobølger. Disse radiobølgene, med en spesiell bølgelengde, har evne til å sette fart på vann-molekylene som finnes i maten. Da molekylene gnis imot hverandre oppstår det friksjonsvarme som varmer opp maten.
Tilberedning av mat i mikrobølgeovn gir derfor en rekke fordeler:
Smakstoffer, vitaminer, mineraler og næringsstoffer forblir i maten. Dermed smaker den bedre og bevarer et friskere utseende. Til og med oppvarmede matrester smaker som nylaget.
Det er ikke behov for ekstra fett eller vann.
Dermed blir mikrotilberedet mat ekstra kalorifattig og du slipper unødig os.

Økonomisk

Mikrobølgene varmer kun selve maten. Avhengig av hva du lager og hvilken mengde, kan du spare opp til 75% energi sammenlignet med tradisjonell tilberedning. I stedet for å kaste matrestene, kan de fryses og serere varmes opp igjen når det passer. Det er kroner å spare på dette.

Passende kokekar

Kontroller at det er passende materiale i fatene som brukes. Visse plastmaterialer kan mykne og miste formen. Andre plastmaterialer og enkelte typer keramikk kan sprekke, spesielt hvis bare små matmengder varmes. Bruk ikke metallkar.

PORSELEN – De fleste typer porselen, unntatt de med metalldekor kan benyttes. Gull eller sølvdekor vil bli ødelagt. Det fins også porselens-glasur som inneholder metall. Hvis du er usikker bør du prøve om karet kan brukes ved å følge metoden nedenfor:

GLASS – Alt glass kan brukes unntatt krystall og noen typer farget glass.

PLAST – Plastmugger eller bokser kan brukes til å varme, i men ikke til å koke i.
De fleste plasttyper for husholdningsbruk tåler ikke mer enn 90°C. Kontroller hvilken temperatur plasten tåler.
LEIRGODS – Stengods og leirgods kan brukes.
Den brune leirgryten skal som vanlig bløtlegges før bruk.
METALL – Metallkar passer ikke til matlaging i mikrobølgeovn. Mikrobølgene kan ikke passere gjennom metall, slik at påvirkningen bare kommer ovenfra.
Resultatet blir derfor ikke så bra.

Hvis metallkar eller aluminiumsfolie plasseres på gitteret eller for nær veggene i ovnen kan dette danne gnister og det kan oppstå brennmerker. Husk å ta bort metallklips på teposer og brødemballasje.

Slik prøver du om et kar kan brukes i mikrobølgeovnen

Karet kan prøves ved å sette det tomt midt I ovnen.

Plasser en kaffekopp eller glass med vann ved siden av og varm deretter ovnen på fullt i et minutt. Etterpå skal karet ikke på noe sted være mer enn håndvarmt.

Dette kan du ikke gjøre i mikrobølgeovnen

- Bake gjærdeigsbrød – det får ingen farge.
- Lage suffléer.
- Koke hele egg med skall, eller varme dem opp igjen.
- Bruke vanlig steketermometer.

Spesielle termometre for mikrobølgeovner fins i handelen.

Veiledning for valg av effekt

150w ■	Oppvarming av bakverk.
■	For manuell opptining, småkoking av sauser.
460w ■	For tilberedning av retter som inneholder egg og ost, samt gryteretter og forsiktig oppvarming.
■ 650w	For tilberedning og opvarming av større mengder, oppvarming samt retter som det ikke kan røres i, som f.eks. "Janssons Fristelse".
■ 800w	For rask oppvarming og tilberedning av f.eks. fisk og grønnsaker.

Slik vedlikeholder du ovnen og forlenger levetiden

Rengjøring og vedlikehold

• Bruk ikke ovnsregjøringsmidler eller andre tærende eller slipende rengjøringsmidler, som f.eks Jif. Tørk av utsiden og innsiden av ovnen med en myk, fuktig klut, eventuelt med litt oppvaskmiddel.

• Tørk av eventuell kondens som måtte danne
seg i ovnen ved tilberedningen med en myk
klut eller husholdningspapir.

Tekniske data

Utvendige mål:Høyde	595 mm
Utvendige mål:Bredde	325 mm
Utvendige mål:Dybde	390 mm
Ovnsvolum:Høyde	305 mm
Ovnsvolum:Bredde	280 mm
Ovnsvolum:Dybde	210 mm
Volum	20 litre
Spenning	230V, 50 Hz
Sikring	10 A
Tilkoblingseffekt	1200W
Mikrobølgeeffekt	800W
Vekt	17 kg

Installering

Plassering

1. Ovnen skal plasseres på et plant og stabilt underlag med god ventilasjon rundt ovnen. Sett ikke ovnen nær andre varmekilder som komfyr eller ovn.

2. Blokkér ikke ovnens ventilasjonsåpninger da dette kan føre til overoppvarming, slik at ovnen slår seg automatisk av ved hjelp av den termiske beskyttelsessikringen. Ovnen bør ha minst 5 cm fri plass til nærmeste vegg og tak for å få tilstrekkelig ventilasjon. Føttene må ikke tas bort. Ovnen kan også henges under overskapet eller på vegg. Konsoller for dette finnes som ekstrautstyr.

3. Ta bort eventuelt emballsjemateriale inne i ovnen.
OBS! Ta ikke bort plastfilmen på innersiden av døren. Denne skal under bruk beskytte imot sprut og varme. Ovnen må ikke brukes uten at den roterende tallerkenen er på plass i bunnen. Les om hvordan tallerkenen og støtte for denne monteres lenger fremme i boken.

4. Tørk av ovnen innvendig og døren på innsiden, samt tetningslistene, med en fuktig klut, før ovnen tas i bruk. Siden ovnen er så kompakt kan den plasseres nesten hvor som helst på kjøkkenbenken et bord eller tas med på hytta. Vær alltid nøye med at ovnen står plant og på et stabilt underlag. Pass også på at ovnens føtter er på plass for at den skal få tilstrekkelig ventilasjon.

Elektrisk tilkopling

Ovnen leveres med ledning og støpsel for egen, jordet tilslutning til 230 V, 50Hz og 10A treg sikring.

Kontroller at ovnens spenning stemmer med spenningen fra veggkontakten.

Mikrobølgeovner trekker mye strøm i starten og må derfor tilkoples et jordet, eget vegguttak. Andre større apparater som kjøleskap, dypfryser, komfyr, oppvaskmaskin og lignende må derfor ikke tilkoples samme sikring. Eventuelle automatsikringer på stedet skal oppfylle tilsvarende krav.

Mikrobølgeovnen er utstyrt med en spesialledning som ved eventuell skade må skiftes ut med en som er av samme type. Slik ledning fås ved henvendelse til leverandøren.

Bruk av skjøteledning bør unngås. Hvis det brukes skjøteledning ved ovnen skal denne også være jordet.

Koples ovnen til et vegguttak som ikke er jordet kan det oppstå risiko for elektrisk støt som kan føre til skade på person og/eller eiendom. Kontakt en fagmann hvis det er tvil om den elektriske tilkoplingen.

Weee

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre.

For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Europeisk Garanti

Dette apparatet er dekket av garantien fra Electrolux i alle de landene som er oppført på baksiden av denne håndboken for den tidsperioden som er spesifisert i apparatets garanti eller ellers gjennom kjøpsloven. Hvis du flytter fra et av disse landene til et annet land som er oppført på listen nedenfor, vil apparatets garanti flytte sammen med deg, forutsatt at følgende betingelser overholdes:

- Apparatets garanti starter fra den dato du først kjøpte apparatet, som bekreftes ved fremleggelse av gyldig kjøpsdokument, som utstedes av den som solgte deg apparatet.
- Apparatets garanti gjelder for samme periode og i samme utstrekning for arbeid og deler for denne spesifikke modellen eller typen apparat, som er i handelen i det nye landet du bor i.
- Apparatets garanti gjelder personlig for den som opprinnelig kjøpte apparatet og kan ikke overdras til annen bruker.
- Apparatet installeres og brukes i overensstemmelse med instruksjonene som er utstedt av Electrolux og må kun brukes i vanlig husholdning, dvs. må ikke brukes til kommersielle formal.
- Apparatet installeres i overensstemmelse med alle relevante forskrifter som gjelder i det nye landet du bor i.

Bestemmelsene i denne europeiske garantien har ingen innflytelse på de rettighetene du innrømmes gjennom loven.

DK

Velkommen i Electrolux´s verden

Du har valgt et første klasses produkt, som forhåbentlig vil være til glæde og gavn for dig i fremtiden. Vor ambition er at tilbyde en bred vifte af produkter, som forenkler dit liv. Du kan se nogle eksempler på forsiden af denne brugsanvisning. Nu er det tid til at læse brugsanvisningen, og nyde de fordele, som dit nye produkt giver dig. Vi lover, at det vil gøre livet lettere for dig.

CE

Indholdsfortegnelse

Sikkerhedsinformation	56
Ovnen	60
Tilberedning og valg af Mikroeffekt	61
Vejledning ved valg af Mikroeffekt	63
Sådan vedligeholdes ovnen	64
Tekniske data	65
Installation	66
Weee	67
Europæisk Garanti	67
www.electrolux.com	68

Der er anvendt følgende symboler i denne brugervejledning:

Vigtige oplysninger om din egen sikkerhed, samt oplysninger om, hvordan du undgår skader på apparatet.

Generelle oplysninger og tips

Miljøoplysninger

Sikkerhedsinformation

Anvend ikke ovnen, hvis De har mistanke om, at den er defekt, men kontakt Electrolux Hvidevare-Service.

Læs følgende forholdsregler grundigt igennem for at undgå mikrobølgelækage:

Selv om mikroovne er sikre, bør De gennemlæse »Sikkerhedsinformation«, »Vigtigt at vide«, øvrige advarselstekster samt installationsanvisningen i brugsanvisningen for at undgå forkert anvendelse eller risiko for ulykker.

Ved installation og service

- En ovn, som er i uorden, bør aldrig anvendes. Tag strømmen fra ovnen. Hvis den er tilsluttet med almindeligt stik, trækkes stikket ud af kontakten (husk: Træk i stikket, aldrig i led-ningen). Hvis ovnen er fast installeret, tages sikringen til ovnen ud af sikringstavlen.
- Hvis der opstår fejl eller dårlig funktion, bør De kontakte Electrolux Hvidevare-Service for reparation. Der må kun anvendes originale reservedele. Se telefon og adresseliste senere i denne vejledning.
- Foretag aldrig selv indgreb eller reparation på ovnen. En evt. reparation udført af andre end Electrolux Hvidevare-Service vil medføre, at vor garanti og vort produktansvar bortfalder.
- Installationsarbejde, forlængelse af kabel m.v. skal udføres af en autoriseret elnstallatør. Arbejde, som udføres af folk uden tilstrækkelig faglig kundskab, kan forringe ovnens funktion og medføre skade på person og/eller ejendom.

Ved brug af mikroovnen

- Ovnen er beregnet til tilberedning af madvarer i en almindelig husholdning. Hvis den anvendes til andre formål, kan der opstå risiko for skader på personer og/eller ejendom.
- Ovnen bør kun betjenes af voksne og større børn. Lad ikke børn lege med ovnen, og efterlad ikke små børn uden opsyn I nærheden af mikroovnen, når den er i gang.
- Mikroovnen må under ingen omstændigheder anvendes med døren åben, eller hvis dørens lukkemekanisme eller sikkerhedsafbryder er ude af funktion.
- Start aldrig ovnen, hvis noget er kommet I klemme i døren. Lad ikke madrester eller snavs samle sig på dørens inderside eller på dørens tætningsflader mod ovnen.
- Mikroovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren, ovndørhængsler, ovndørens eller ovnens

tætningsflader er beskadiget eller slidt, eller hvis ovnkabinettet er beskadiget, hvilket kan medføre, at døren ikke tætner ordentligt.
- Ovnen må ikke bruges i tom tilstand. Det kan medføre alvorlig beskadigelse af den.
- Ved afprøvning eller når der tilberedes små mængder mad, stilles en kop vand i ovnen for at absorbere mikroeffekten.
- Efterlad ikke ovnen uden opsyn, når den er I gang, især ikke hvis maden opvarmes i papir, plast eller andet brændbart materiale.
- Hold døren lukket, hvis madvarer eller papir begynder at ose eller bryde i brand. Sluk på stikkontakten. Ilden vil langsomt gå ud af sig selv. Inden ovnen benyttes igen, skal Electrolux Hvidevare-Service efterse ovnen.

  NB! Om nødvendigt kvæles ilden med låg. Brug aldrig vand.

- Opvarm ikke spiseolie eller fedt, hvor temperaturen ikke kan kontrolleres. Friturekogning må ikke foretages I mikroovnen.
- Ved rengøring og vedligeholdelse skal der være slukket for strømtilførselen.

Ved skrotning af mikroovnen

- Hjælp med at undgå ulykker, når ovnen skal skrottes, ved at aflevere den til genbrug eller korrekt destruktion. Kontakt Deres kommune for denne information.

Vigtigt at vide

- Sørg altid for, at drejetallerkenen og rullestøtten sidder på plads i bunden af ovnen under brug.
- ADVARSEL! Ved opvarmning af vand og visse drikkevarer, kan det ske, at temperaturen stiger over 100°C, uden at væsken begynder at koge. Denne overophedning kan medføre, at væsken pludselig koger over, når beholderen tages ud. Dette kan undgås ved enten at piske lidt luft i væsken inden opvarmningen eller placere en metalske i vandet. Denne skal være i en afstand af mindst 2 cm fra andre skeer og fra mikroovnens sider. Ellers lad væsken stå I mindst 20 sekunder for at udjævne temperaturen, inden beholderen tages ud af ovnen. Brug grydelapper eller grillhandsker.
- Anvend ikke kogegrej af metal eller med guld/sølv-dekorationer. Der kan opstå gnister, og ovnen og/eller kogegrejet kan blive ødelagt.
- Metalclips eller »lukketøjer«, som indeholder metaltråde, kan give gnister i ovnen og skal derfor tages af. Der må ikke tilberedes mad og drikkevarer I lukkede emballager. Klip emballagen op eller lav huller i låget, ellers kan der opstå overtryk, og emballagen spræenges under opvarmningen.
- Kontrollér, at det materiale, beholderen er fremstillet af, er

egnet til brug i mikroovn. Visse plasttyper kan blive »bløde« i varmen og miste faconen. Andre plasttyper og visse typer keramik og krystal kan revne, især hvis der varmes små mængder i dem. Plast, der tåler mikroovn, er mærket med »for mikroovn« eller bærer mikrosymbolet.

- En beholder kan testes ved, at anbringe den tom midt i ovnen, sætter et glas and ved siden af, og tænde på max. effekt i et minut. Bagefter må beholderen ikke på noget sted være blevet mere end håndvarm.
- Vær forsigtig med popcorn, som kan overophedes og antændes. Popning af popcorn må ikke foretages direkte på drejetallerkenen (hverken løst eller I specialpose). Brug specialpose beregnet til mikroovn, følg anvisningen på posen. Læg en mindre tallerken med bunden opad på drejetallerkenen, læg herpå et stykke køkkenrulle og derefter posen med popcornene.
- Benyt aldrig ovnen til tørring af madvarer eller andre ting.

Børnesikring

- Vær forsigtig ved opvarmning af børnemad. Tag låg af glas og sut af sutteflasker, inden opvarmning. Kontrollér nøje temperaturen, inden maden gives til små børn. Sutteflasken rystes godt, og temperaturen afprøves ved at hælde nogle dråber ud på indersiden af håndledet, inden barnet får flasken. Børnemaden omrøres, og temperaturen kontrolleres, inden den serveres.

Udpakning

Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Efter udpakningen kontrolleres, at ovnen er fejlfri.

Skader, fejl og evt. manglende dele skal inden 1 uge anmeldes til forhandleren. Efterlad ikke emballagematerialer, så små børn kan lege med dem. Dette kan medføre ulykker.

Hvis ovnen er beklædt med en plastikfilm – skal denne fjernes inden ovnen tag i brug.

Tilbehør

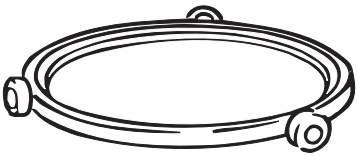
1 Glastallerken
1 Rullestøtte til glastallerkenen
1 Drev til glastallerkenen
1 Brugsanvisning

Tilbehør

Den roterende tallerken

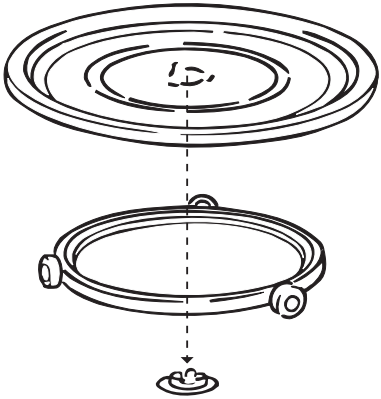
Det er vigtigt at glastallerkenen er på plads i ovnen under brug, da det er denne rotering, der sørger for at mikrobølgerne bliver fordeldt jævnt i maden.
Tallerkenen kan dreje enten med eller mod uret.
Tallerkenen tåler vask i opvaskemaskine.

Den roterende støtte til glastallerkenen



Den roterende støtte under drejetallerkenen skal **altid** være på plads i ovnen under tilberedning.
Sæt **aldrig** noget andet på den roterende støtte end glasdrejetallerkenen.
Den roterende støtte tåler vask i opvaskemaskine.

Sådan placeres glastallerkenen og den roterende støtte



1. Placer den roterende støtte på ovnbunden.

2. Placer tallerkenen oven på støtten. Vær opmærksom på at grebet på glastallerkenen sidder korrekt i udtaget i bunden af ovnen. Placer aldrig tallerkenen omvendt.

Ovnen

1 Effektvælger

Brug denne knap til at vælge den korrekte effekt.

2 Ur

Indstil uret for ønsket tilberedningstid. Tilberedningen vil begynde.
Alle ure vil gå mere præcist, hvis man drejer forbi den
ønskede tid først og så drejer tilbage.

Tilberedning og valg af Mikroeffekt

En mikroovn er ideel til mange typer af tilberedning – specielt til fisk og grøntsager, såvel frosne som ferske. Desuden er en mikroovn god til at opvarme allerede tilberedt mad hurtigt.

1. Placer maden i en mikrosikker skål (på side 15 er der en beskrivelse af egnet kogegrej)

2. Stil effektvælgeren på den ønskede effekt.

3. Indstil tilberedningstiden ved at dreje "Timer" til den ønskede tid. Ovnen starter herefter. Når tilberedningstiden er udløbet ringer en klokke og mikrobølgerne stopper.

Under tilberedningen kan effekttrin og tilberedningstiden ændres. Dette gøres ved at dreje "Effekt vælger" og/eller "Ur" til ønskede effekt eller tid. For eksempel kan du starte på højeste effekttrin og derefter reducere til optøning ( ).

Eks: Tilberedning af mad ved mikrobølgeeffekt på 460 W

1. Stil effektvælgeren på den ønskede effekt. (460W)

2. Drejeknappen drejes til højre indtil den ønskede tid fremkommer.

Praktiske tips

Generelt

Benyt altid den korteste angivne tilberedningstid, der er angivet i opskrifter og tabeller.

- Ved brug af egne opskrifter – husk altid at begrænse mængden af salt og krydderier.
- De fleste madvarer tilberedes uden yderligere vand end det der er i forvejen, dog skal ris, pasta og bønner koges i vand.
- Dæk altid maden til under tilberedning, dette:
  – hindrer udtørring
  – hindrer tilsprøjtning af ovnen
  – giver bedre varmefordeling
- Bagværk kan optøes direkte i brødkurven eller på køkkenrulle. Syltetøjsfyld o.l. bliver altid varmere end resten af brødet.
- Tilbered ikke sukker og/eller fedtholdige madvarer, som bacon, mikropopcorn, wienerbrød o.l. direkte på glaspladen. Glaspladen kan springe.
- Madvarer med skind, som pølser, æbler kartofler, lever, æggeblommer o.l. skal altid prikkes inden tilberedning.
- Salt først kød efter tilberedning.

- Lad altid retter stå i 5 min, så temperaturen kan nå at fordele sig jævnt i hele retten.
- Vælg altid den korteste vejledte tid i en opskrift/tabel.

Husk

- Jo større mængde – jo længere tid.
- Kolde madvarer tager længere tid end varer med rumtemperatur.
- Porøse madvarer tager kortere tid end kompakte.
- Mad der indeholder meget vand kræver kortere tilberedning.
- Der findes mange gode mikrokogebøger, dog skal man altid være opmærksom på hvilken mikroeffekt sammenholdt med tiden, der er benyttet i opskriften, for at kunne føre dette over på ens egen ovn.

Ved tilberedning

- Sørg altid for at maden er tøet helt op inden den tilberedes.
- Placer de tyndere dele mod midten og de tykkere dele mod kanten.
- Tilberedningstiden kan variere afhængig af madens starttemperatur, tykkelse og facon.
- Rør i/omroker maden om muligt.

Optøning

- Det er muligt at optø kød i emballagen, dog skal evt metalclips o.l. fjernes inden optøningen.
- Placer de tyndere dele af det der skal optøes ind mod midten.

Når optøningstiden er udløbet, anbefales det at lade maden stå lidt inden tilberedningen

Hvilket kogegrej kan anvendes

Brug kun kogegrej, der er velegnet til mikrobrug.

- PORCELÆN – De fleste typer af porcelæn, dog ikke porcelæn med guld/sølv dekoration eller porcelæn som indeholder metal. Afprøv for en sikkerheds skyld det porcelæn, som ønskes brugt i mikroovnen

- GLAS – De fleste typer af glas, dog ikke glas med guld/sølv dekoration, krystal og visse farvede glasvarer.

- PLAST – Kun plast, som er specielt beregnet til mikro kan anvendes med sikkerhed. Melamin plast indeholder metal og er derfor ikke velegnet. Da meget plast kun tåler 90°C, kan det blive blødt af varmen fra det, der skal tilberedes.

- LER/STENTØJ – Disse kan indeholde metal, hvofor det er vigtigt at afprøve om de kan benyttes.

- METAL – Der må ikke benyttes nogen form for metal i ovnen, da mikrobølger ikke kan trænge gennem metal. Hvis der benyttes metal, på anden måde end beskrevet m.h.t. alluminiumsfolie tildækning, er der risiko for at der dannes lysbuer (svejseflammer), som vil ødelægge ovnen. Husk at fjerne metalclips.

Sådan testes om kogegrej er velegnet til mikroovn

Placer det, der skal testes, i ovnen. Sæt et glas med vand ved siden af til at optage mikrobølgerne. Tilbered på max effekt i 1 min. Hvis kogegrejet på noget sted bliver mere end håndvarmt, er det ikke velegnet til brug i mikroovnen.

Dette kan man ikke tilberede i mikroovn

- Bage brød og kager, det får ingen farve.
- Bage soufflerer.
- Koge eller opvarme hele æg.
- Anvende traditionelt stegetermometer.Der findes mikrostegetermometre.

Vejledning ved valg af Mikroeffekt

150w ▪	For at blødgøre smør, ost og is. Til optøning af skaldyr.
❄ ▪	Til manuelt optøning, småkogning af sovs, opvarmning af bagværk.
460w ▪	For skånsom tilberedning af retter, som indeholder ost og/eller æg.
▪ 650w	For tilberedning og opvarmning af større mængder, samt til retter, der ikke kan røres i.
▪ 800w	For hurtig opvarmning og tilberedning af f. eks. grøntsager.

Sådan vedligeholdes ovnen

- Anvend ikke rengøringsmidler/redskaber med slibende effekt.
- Tør ovnens inder- og yderside af med en fugtig blød klud tilsat håndopvaskemiddel.
- Aftør ovnen efter brug.
- Tør evt kondens af, som opbygges under tilberedningen, med en blød klud eller køkkenrulle.

Hvis mikroovnen ikke fungerer

Inden De kontakter service bedes De kontrollere nedennævte, da uberettiget tilkald af service ikke dækkes af garantien.

- Er ovnen tilsluttet stikkontakten og er der tændt for den?
- Er der sprunget en sikring?
- Er lågen lukket helt?
- Har du valgt tilberedningstiden?

Hvis fejlen ikke kan afhjælpes v.h.a. ovenstående kontaktes Electrolux Hvidevare-Service, se telefonlisten senere i denne brugsanvisning. Forsøg ikke selv at afhjælpe en eventuel fejl, da det kan medføre person- eller materiel skade.

Forbehold

Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Electrolux Hvidevare-Service.

Garantien dækker **ikke** uberettiget tilkald af service.

Produktansvar

Vort produktionsansvar er gældende i følge »Lov om produktansvar«. Denne lov gælder skader på personer eller ting, som skyldes fejl på selve det installerede produkt. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført I overensstemmelse med installationsvejledningen.
- At produktet har været anvendt til andet formål end beskrevet i brugsanvisningen.
- At de i denne brugs- og installationsvejledning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er udført af andre end vor autoriserede serviceorganisation, se brugs-anvisningen.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået på et senere tidspunkt, f.eks. ved flytning eller videre salg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Tekniske data

Udvendige mål Bredde	595 mm
Udvendige mål Dybde	325 mm
Udvendige mål Højde	390 mm
Indvendige mål Bredde	305 mm
Indvendige mål Dybde	280 mm
Indvendige mål Højde	210 mm
Liter	20 litre
Spænding	230V, 50 Hz
Spænding	10 A
Totaleffekt	1200W
Mikroeffekt	800W
Vægt netto	17 kg

Installation

Opstilling

1. Ovnen skal anbringes på en plan og stabil flade med god ventilation omkring ovnen. Anbring ikke ovnen i nærheden af andre varmekilder, f.eks. komfur eller varmeplader. Ovnen må ikke anvendes, hvis der dannes kondens på ydersiden af ovndøren, da dette tyder på for høj luftfugtighed i rummet.
2. Ovnens ventilationsåbninger må ikke blokeres, da ovnen ellers kan overophedes. Dette medfører, at der automatisk slukkes via en termisk overophedningssikring. Derefter må ovnen ikke anvendes, før den igen har nået normal rumtemperatur. Der skal være mindst 3–5 cm frit til nærmeste væg for at opnå tilstrækkelig ventilation. Fødderne må ikke fjernes.
3. Fjern alt emballagemateriale fra ovnens indre og anbring rullestøtte og tallerken i bunden af ovnrummet. Ovnen må ikke anvendes, uden at disse er på plads i ovnen.
4. Ovnen aftørres indvendigt og udvendigt med en fugtig klud, inden den tages i brug.
5. Anbring ovnen så langt fra radio- og TV-apparater som muligt. Der kan opstå en vis interferens, hvis ovnen anbringes for nær ved en radio eller et TV.

Eltilslutning

Ovnen leveres med ledning og stikprop til 230V.
Ovnen skal ekstrabeskyttes jvf. stærkstrømsreglementet. Er tilslutningsstedet forsynet med ekstrabeskyttelse i form af stikkontakt for trebenet stikprop, så skal den tobenede stikprop udskiftes med et trebenet stik. Jordforbindelsen vil minimere risikoen i tilfælde af afledning. Kontrollér, at ovnens spænding stemmer overens med spændingen i kontakten.
Mikroovnen trækker en stor startstrøm, hvorfor det tilrådes at tilslutte den til en separat 10 amp gruppesikring.

NB! Hvis ovnen sluttes til kontakten via en for-længerledning, skal også denne ledning være af en type med jordforbindelse. I tilfælde af tvivl angående ovnens el-tilslutning kontaktes en fagmand.

Vigtigt! På grund af sin kompakte størrelse kan ovnen anbringes næsten hvor som helst på køkkenbord, hylde – eller tages med I sommerhuset. Vær altid omhyggelig med at anbringe ovnen plant og på et stabilt underlag. Sørg også for, at ovnens fødder står sådan, at ovnen får tilstrækkelig ventilation. Ovnen må ikke anvendes udendørs.

Mikroovnen er udstyret med en specialledning. I tilfælde af at den skal skiftes skal den udskiftes med en af samme slags. Udskiftningen skal foretages af Electrolux Hvidevare-Service

Weee

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr.
Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.
Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Europæisk Garanti

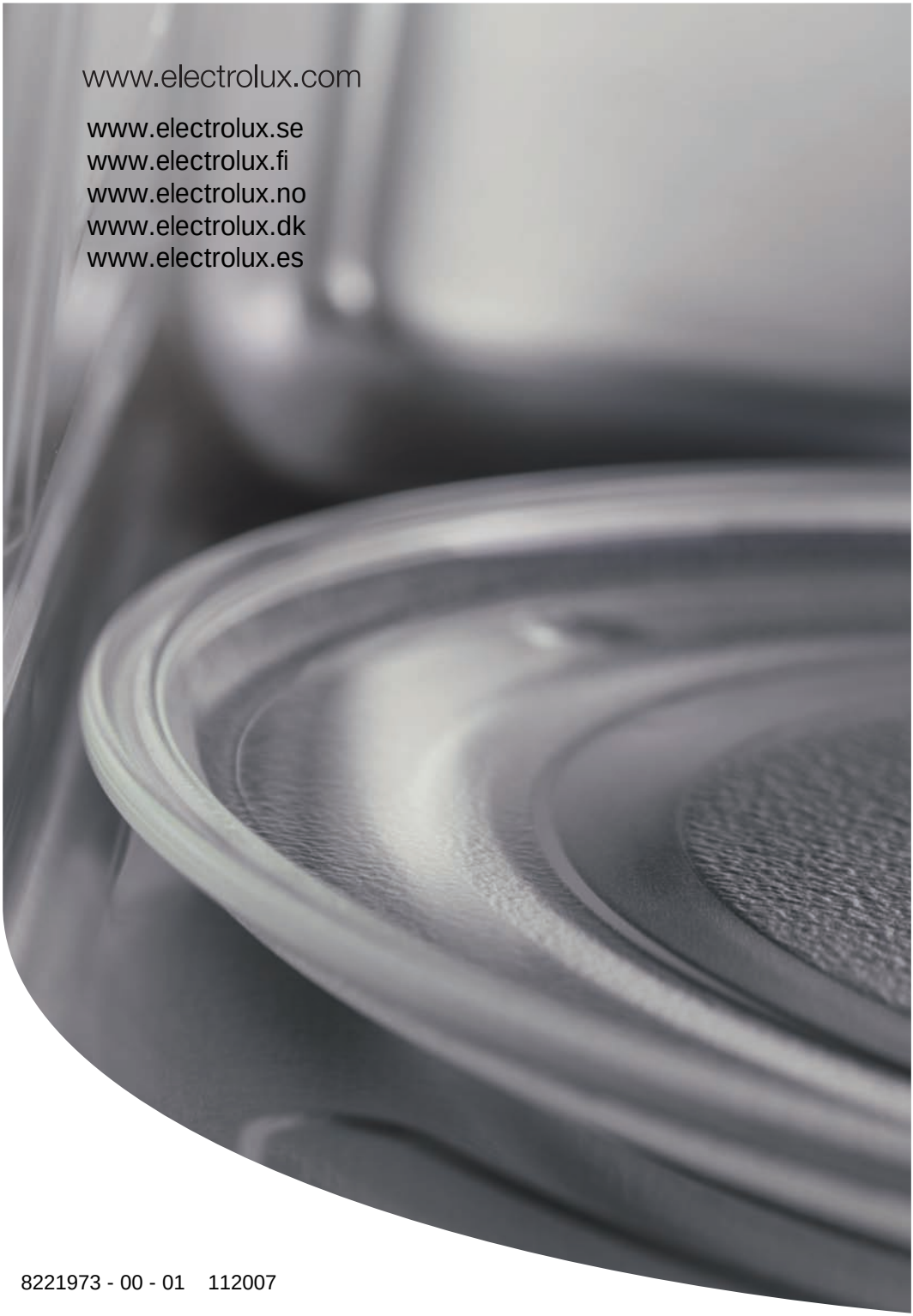
Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgår af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:-

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindelig blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejdsløn og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervsmæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes.

Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique / België / Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road, Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0) 771 76 76 76	Electrolux Service, St Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no: 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"



www.electrolux.com

www.electrolux.se
www.electrolux.fi
www.electrolux.no
www.electrolux.dk
www.electrolux.es

8221973 - 00 - 01 112007